

POLIVALENTE ELETTROGAS

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

POLYVALENT ELECTROGAS

Installation - Use - Maintenance

GB

POLYVALENT ÉLECTROGAZ

Installation - Emploi - Entretien

FR

VIELWERTIGE ELEKTRO-GAS

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

POLIVALENTE ELECTROGAS

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

MULTIFUNCTIONEEL ELECTROGAS

Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

POLIVALENTE ELECTROGÁS

Instalação - Uso - Manutenção

PT

B.D.

I

Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta. Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura. La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE**GB**

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice. This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start. May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER**F**

Chère cliente, Cher client,

merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait. Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite. Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR**Indice****Istruzioni per l'utente**

Installazione 4
 Uso 4-8
 Manutenzione 12

Istruzioni per l'installatore

Installazione 16
 Collegamento gas 16
 Collegamento elettrico 18
 Caratteristiche utilizzatori 24-27

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.

Index**Instructions for use**

*Installation 4
 Use 4-8
 Maintenance 12*

Instructions for the installer

*Installation 16
 Gas connection 16
 Electrical connection 18
 User characteristics 24-27*

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

Index**Notice d'emploi**

Installation 4
 Mode d'emploi 4-8
 Entretien 12

Modalités d'installation

Installation 16
 Connexion gaz 16
 Branchement électrique 18
 Caractéristiques utilisateurs 24-27

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

D

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl.

Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.

Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

DER HERSTELLER.

Inhaltsverzeichnis**Anweisungen für den Benutzer**

Installation	5
Gebrauch	5-9
Wartung	13

Anweisungen für den Installateur

Installation	17
Gasanschluß	17
Elektroanschluß	19
Technische Daten	24-27

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

E

Estimado Cliente,

le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección. Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.

Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

EL CONSTRUCTOR

Indice**Instrucciones para el usuario**

Instalación	5
Utilización	5-9
Mantenimiento	13

Instrucciones para el instalador

Instalación	17
Conexión gas	17
Conexión eléctrica	19
Características utilizadores	24-27

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

NL

Geachte klant,

wij danken u en feliciteren ons met de door u gedane keuze.

Dit nieuwe product, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen.

Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, dewelke het u toe zullen staan om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken.

Met dit moderne apparaat doen wij u onze welgemeende gelukwensen toekomen.

DE FABRIKANT

Index**Instructies voor de gebruiker**

Installatie	5
Gebruik	5-9
Onderhoud	13

Instructies voor de installateur

Installatie	17
Gasaansluiting	17
Elektrische aansluiting	19
Karakteristieken verbruikers	24-27

DIT PRODUCT IS ALS HUISSHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

P

Ex.mo. Sr. Cliente,

Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar.

Este novo produto, que foi projectado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a dar-lhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito.

Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe permitirão de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização.

Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.

O FABRICANTE

Índice**Instruções para o utilizador**

Instalação	5
Utilização	5-9
Manutenção	13

Instruções para o instalador

Instalação	17
Conexão do gás	17
Conexão eléctrica	19
Características das peças a utilizar	24-27

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

I**Premessa**

Questo piano **polivalente** è stato realizzato per essere combinato a qualunque modello di **forno MAX 2,4 kW e marchiato CE o pannello comandi**. Il **piano** viene comandato, tramite snodi cardanici, dalle manopole poste sul cruscotto del **forno** o sul **pannello comandi**.

Istruzioni per l'utente

PER PIANI VITROCERAMICI
CONSULTARE ISTRUZIONI
INTEGRATIVE

Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico, allacciamento gas, adattamento al tipo di gas, conseguenti regolazioni, ecc.) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti. Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

Uso

Brucciatori gas (Fig. 1-2a)
L'accensione del bruciatore avviene avvicinando una fiammella ai fori della parte superiore dello stesso premendo e ruotando in senso antiorario la manopola corrispondente sino a farne coincidere l'indice con la posizione di massimo. Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo la necessità. La posizione di minimo si trova al termine delle rotazione

GB**Premise**

*This polyvalent cooking plate level has been manufactured to fit into any MAX 2,4 kW and CE-marked stove model or control panel.
It is controlled, by means of a Cardan joint, through knobs positioned on the stove board or on the control panel.*

Instructions for use

FOR VITROCERAMIC HOBS
SEE ADDITIONAL
INSTRUCTIONS

Installation

*All the operations concerned with the installation (electrical connection) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force.
For specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.*

Use

Gas burners (Fig. 1-2a)
The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anti-clockwise rotation direction. In models with automatic

F**Prémisse**

Ce plan polyvalent a été réalisé pour être encastré dans n'importe quel modèle de four MAX 2,4 kW avec la marque CE ou de panneau de commande. Le plan est contrôlé, à travers des joints de Cardan, par des boutons placés sur le tableau de bord du four ou sur le panneau de commande.

Notice d'emploi

POUR LES PIANI VITROCERAMICI
VOIR LES INSTRUCTIONS
ADDITIONNELLES

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par des spécialistes suivant les normes en vigueur. Pour les instructions spécifiques, voir la partie qui concerne les modalités d'installation.

Mode d'emploi

Brûleurs à gaz (Fig. 1-2a)
On allume le brûleur en approchant une petite flamme aux trous de sa partie supérieure en poussant et tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette correspondant jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec la position de maximum. Quand le brûleur est en marche, régler la flamme selon la nécessité. La position de minimum se trouve à la fin de la rotation contraire au sens des aiguilles

D

Vorwort

Dieses vielseitige Kochfeld ist so ausgelegt, daß es mit jedem Ofen der Baureihe MAX 2,4 kW mit CE-Kennzeichnung oder mit jeder Schalltafel kombiniert werden kann. Das Kochfeld wird mit Drehknöpfen bedient, die durch Kardangelenke verbunden sind und sich an der Vorderseite des Ofens oder an der Schalltafel befinden.

Anweisungen für den Benutzer

FÜR GLASKERAMIK-KOCHFELDER LESEN SIE DIE ERGÄNZENDEN ANWEISUNGEN

Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß, Gasanschluß, Anpassung an einen anderen Gastype, darauffolgende Einstellungen, usw.) müssen laut der geltenden Vorschriften durch Fachpersonal ausgeführt werden. Für die spezifischen Anleitungen verweisen wir an den dem Installateur vorbehaltenen Teil.

Gebrauch

Gasbrenner (Abb. 1-2a) Zur Anzündung des Gasbrenners eine Flamme gegen die kleinen Löcher an der Brennstelle halten, wobei man den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Großstellung dreht und gedrückt hält. Sobald der Brenner angezündet ist, Gasflamme auf die gewünschte Stellung regeln. Die Kleinstellung befindet sich am Ende der Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Bei den Modellen mit auto-

E

Premisa

Esta superficie de cocción polivalente ha sido construida para poder ser combinada con cualquier modelo de horno MAX 2,4 kW y marcado CE o panel de mandos. La superficie de cocción está dirigida, a través de articulaciones de Cardán, por unos botones colocados sobre el salpicadero del horno o sobre el panel de mandos.

Instrucciones para el usuario

PARA PLANOS VIDRIOCERÁMICOS CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES INTEGRATIVAS

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Utilización

Quemadores de gas (Fig. 1-2a) El encendido del quemador tiene lugar acercando una llama a los agujeros de la parte de arriba del mismo quemador presionando y girando en sentido antihorario el puño correspondiente hasta que su indicador coincide con la posición de máximo. Una vez efectuado el encendido regular la llama según la necesidad. La posición de mínimo está al final de la rotación antihoraria.

NL

Belangrijk

Deze multifunctionele plaat is zodanig gemaakt dat hij gecombineerd kan worden met ieder model oven MAX 2,4 kW en met CE merkten of comandopaneel. De plaat wordt bediend, via kardankoppelingen, met de bedieningsknoppen van de oven of met het comandopaneel.

Instructies voor de gebruiker

VOOR PLATEN UIT GLASCERAMIEK ZIE AANVULLENDE AANWIJZINGEN

Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische verbinding) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur.

Gebruik

Gasbrander (Afb. 1-2a) De ontsteking van de brander gebeurt door een vlammetje dicht bij de gaatjes bovenop de brander te houden en gelijktijdig de corresponderende knop in te drukken en tegen de klok in te draaien totdat deze overeenkomt met de 'maximum'-indicatie. Regel na ontsteking de vlam naar wens. De 'minimum'-positie bevindt zich aan het einde van de draaiing tegen de klok in. Bij de modellen met automatische ontsteking de

P

Premissa

Esta superfície polivalente foi realizada de forma a poder ser montada com qualquer modelo de forno MAX 2,4 kW e marcado CE ou de painel de comando. A chapa de cozimento é comandado através de uma articulação de Cardan, por um punho situado sobre o painel do forno ou o painel de comando.

Instruções para o utilizador

PARA PLANOS VIDRO-CERÁMICOS CONSULTAR AS INSTRUÇÕES COMPLEMENTARES

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (conexão eléctrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor. Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

Utilização

Queimador de gás (Fig. 1-2a) Para acender o queimador de gás, ponha a chama nos furos da parte superior do dito queimador, fazendo pressão e rodando o punho correspondente em sentido anti-horário até fazer coincidir o índice com a posição máxima. Logo que o queimador de gás estiver aceso, regule a chama segundo a necessidade. A posição mínima encontra-se no termo da rotação anti-horária. Nos modelos com atamento automático,

I

antioraria. Nei modelli con accensione automatica agire sulla manopola come sopra descritto, premendo contemporaneamente l'apposito pulsante. La scarica elettrica fra candelina e bruciatore dà luogo all'accensione del bruciatore interessato. Ad accensione avvenuta rilasciare immediatamente il pulsante regolando la fiamma secondo necessità. Nei modelli con accensione automatica/simultanea (a una mano) è sufficiente agire come sopra descritto sulla sola manopola corrispondente. L'accensione del bruciatore nei modelli con sicurezza termoelettrica avviene come sopra descritto tenendo premuta a fondo la manopola nella posizione di massimo per circa 3-5 secondi. Nel rilasciare la manopola assicurarsi che il bruciatore rimanga acceso.

N.B. - si consiglia di usare pentole di diametro adatto ai bruciatori evitando che la fiamma al massimo fuoriesca dal fondo delle stesse

- non lasciare pentole vuote sul fuoco acceso
- sui piani Crystal non usare accessori di cottura alla griglia.

Al termine della cottura è buona norma provvedere anche alla chiusura del rubinetto principale del condotto e della bombola.

Piastrer elettriche (Fig. 2)
Ruotare la manopola sulla posizione corrispondente alle necessità di cottura tenendo presente che a numero maggiore corrisponde maggiore erogazione di calore, vedi tabella "utilizzo piastrer elettriche".

GB

ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button. The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need. For models with automatic/simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. To start the burner in models equipped with a thermoelectric resistance keep the knob pressed hard for 3-5 seconds, as described above, after placing it on its maximum value. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

N.B. - we recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot
- do not leave any empty pots or pans on the fire
- do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs.
When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and cylinder.

Electrical plates (Fig. 2)
Rotate the knob towards the position required for cooking and bear in mind that the higher the number, the higher the heat output. See table "use of electrical plates".

F

d'une montre.
Pour les modèles à allumage automatique tourner la manette comme indiqué ci-dessus, en poussant en même temps le bouton spécial. La décharge électrique entre la petite bougie et le brûleur allume le brûleur intéressé. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et régler la flamme selon nécessité. Pour les modèles à allumage automatique/simultané (à une main), il suffit d'agir sur le bouton correspondant, comme il est indiqué ci-dessus.

Dans le cas de modèles doués de sûreté thermoelectrique, l'allumage du brûleur a lieu comme décrit ci-dessus en appuyant à fond pour 3-5 secondes sur la manette placée à la position maximale. Au moment où vous relâchez la manette, assurez-vous que le brûleur est allumé.

N.B.: - on Vous conseille d'utiliser des casseroles avec un diamètre proportionné aux brûleurs évitant que la flamme au maximum déborde de leur fond

- ne laissez jamais de casseroles vides sur le feu allumé

- n'employez pas d'ustensiles pour cuisson à grille sur les plans Crystal
A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit ou de la bouteille.

Plaque électriques (Fig. 2)
Tourner le bouton dans la position correspondante aux nécessités de cuisson, en gardant à l'esprit que la position maximum correspond à la plus grande émission de chaleur, voir tableau "utilisation pla-

D

matischer Anzündung den Knopf wie oben beschrieben bis zur Kleinstellung drehen, wobei man gleichzeitig auf das dafür bestimmte Anzündungsknöpfchen drückt. Die elektrische Entladung zwischen diesem Element und dem Brenner verursacht die Anzündung der gewünschten Brennstelle. Sobald der Brenner an ist, den Knopf sofort loslassen und die Flamme nach Wunsch regeln. Bei den Modellen mit automatischer/simultaner Zündung (einhändig) nur den entsprechenden Bedientknopf wie oben beschrieben betätigen.

Bei den Modellen mit thermoelektrischer Sicherung erfolgt die Anzündung des Brenners wie oben beschrieben u.zw. folgendermaßen: den Knopf auf der Max-Position ungefähr 3-5 Sekunden lang fest gedrückt halten. Wenn der Knopf wieder losgelassen wird, kontrollieren Sie, daß der Brenner angezündet bleibt. Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durchmesser im Verhältnis zur Größe der Brennstelle zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flammen um den Topf herum züngeln. Lassen Sie die Kochstellen nicht mit leeren Töpfen eingeschaltet; verwenden Sie keine Grillgeräte auf Crystal-Kochstellen. Es wird empfohlen, den Haupthahn der Gasleitung oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

Kochplatten (Abb. 2)

Den Schalter auf die den Kochanforderungen entsprechende Position drehen. Beachten Sie dabei, daß mit steigender Zahl auch die Heizleistung zunimmt, siehe Tabelle "Anwendung der Elektrokochplatten". Die

E

En los modelos con encendido automático actuar sobre el puño como descrito arriba, presionando contemporáneamente el apropiado pulsador. La descarga eléctrica entre bujía y quemador provoca el encendido del quemador interesado. Una vez efectuado el encendido soltar inmediatamente el pulsador regulando la llama según la necesidad. En los modelos con encendido automático/simultáneo (con una mano) es suficiente accionar el mando respectivo como se indicó anteriormente. El encendido del quemador, en los modelos con seguridad termoelectrónica, acontece como se describe arriba teniendo apretada a fondo la perilla en la posición de máximo por alrededor de 3-5 segundos. Al soltar la perilla asegurarse que el quemador permanezca encendido.

N.B.: - se aconseja utilizar sartenes de diámetro apto a los quemadores evitando que la llama al máximo salga del fondo de las mismas
- no dejar ollas vacías con el fuego encendido
- sobre los planos Crystal no usar accesorios de cocción a la parrilla. Al final de la cocción se aconseja cerrar el grifo principal del tubo y de la bombona.

Placas eléctricas (Fig. 2)

Girar el puño en la posición que corresponda a las necesidades de cocción, teniendo en cuenta que a un número mayor corresponde mayor erogación de calor, véase tabla "utilización placas eléctricas".

NL

draaiknop bedienen zoals boven omschreven, terwijl tegelijkertijd de drukknoop ernaast wordt ingedrukt. De hierbij ontstane vonk zal de desbetreffende brander doen onsteken. Na ontsteking de drukknoop direct loslaten en de vlam naar wens regelen. In de modellen die automatisch / gelijktijdig (met een hand) kunnen worden aangestoken, hoeft u enkel en alleen op de overeenstemmende knop de voormelde werkwijze te volgen.

Teneide de brander aan te steken houdt men bij de modellen met thermoelektrische zekering als boven beschreven de knop, al drukkende, in de hoogste stand voor ongeveer 3-5 seconden. Wanneer men de knop loslaat, moet men zich ervan verzekeren, dat de vlam aan blijft.

N.B.: - Het wordt aangeraden pannen te gebruiken met een diameter die overeenkomt met de betreffende brander, voorkomend dat in de maximumstand de vlam buiten de pan uit slaat
- laat de kookplaten niet met lege pannen ingeschakeld
- vermijdt het gebruik van grillgerei op de Crystal-kookplaten.
Na beëindiging van het koken is het goed om ook de hoofdkraan van het systeem en van de gasfles te sluiten.

Elektrische kookplaten

(Afb. 2) Draai de bedieningsknop naar de gewenste kookpositie, er rekening mee houdend dat een groter getal correspondeert met een grotere toevoer van warmte, zie de tabel "gebruik elektrische kookplaten". De brandende indicatorverlichting op het bedieningspaneel van de oven of op het commandopaneel geeft inschakeling van de

P

accionar o punho como descrito em cima, fazendo pressão, simultâneamente, sobre o correspondente botão de pressão. A descarga eléctrica entre a velazinha e o queimador de gás acenderá este último. Logo que o queimador estiver aceso, solte imediatamente o botão de pressão, regulando a chama segundo a necessidade. Nos modelos com acendimento automático/simultâneo (com uma mão), basta seguir o procedimento descrito acima apenas no botão correspondente. O acendimento do queimador nos modelos com segurança termoelectrica verifica-se como descrito acima mantendo premido a fundo o manipulô na posição máxima por cerca de 3-5 segundos. Ao deixar de novo o manipulô certificar-se que o queimador fique aceso.

N.B.: - Recomenda-se o uso de painelas com diâmetro igual ao dos queimadores evitando que a chama, quando estiver alta, saia por debaixo das ditas painelas
- não deixar painelas vazias sobre o lume aceso
- sobre planos Crystal não utilizar acessórios de cozedura à grelha. Quando terminou de cozinhar, siga a boa regra de fechar igualmente a torneira principal do conduto e do balão de gás.

Chapas eléctricas (Fig. 2)

Rodar o punho em posição correspondente à maneira de cozinhar. O número mais elevado corresponde a uma maior distribuição de calor. Veja a tabela sobre a "utilização de chapas eléctricas". A lâmpada piloto acendida sobre o painel do forno ou sobre o painel de comando,

I

La lampada spia accesa sul cruscotto del forno o sul pannello comandi segnala l'inserimento della piastra. N.B. Nell'uso di piastre elettriche si consigliano recipienti a fondo piatto con diametro uguale o leggermente superiore a quello della piastra.

- evitare trabocchi di liquido; pertanto ad ebollizione avvenuta o comunque a liquido riscaldato ridurre l'erogazione di calore;
- non lasciare inserite le piastre elettriche a vuoto o con pentole o tegami vuoti;
- al termine della cottura riportare la manopola in posizione di chiuso e/o disinserito.

GB

The pilot light on the stove panel level signals that the plate is "on".

N.B.: When using electrical plates, we recommend flat bottom recipients with a diameter equal or slightly larger than that of the plate itself.

- avoid liquid overflow. Therefore, after boiling or heating liquids, reduce the heat output;
- do not leave the electrical plates on with empty pots and pans;
- when cooking is finished, rotate the knob back into closing and/or disconnected position.

F

ques électriques". Le voyant lumineux allumé sur le tableau de bord du four ou sur le panneau de commande indique le fonctionnement de la plaque.

N.B. Dans l'emploi des plaques électriques on Vous conseille des récipients à fond plat avec le diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque.

- éviter les débordements de liquide; ainsi après l'ébullition ou même, quand le liquide a été réchauffé, réduire l'émission de la chaleur;
- ne pas laisser les plaques électriques branchées à vide ou avec des casseroles ou des poêles vides;
- à cuisson terminée, tourner le bouton jusqu'à la position de fermeture et/ou déconnexion.


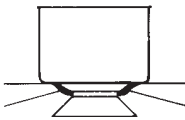
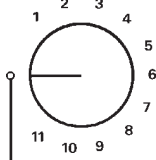
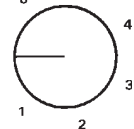
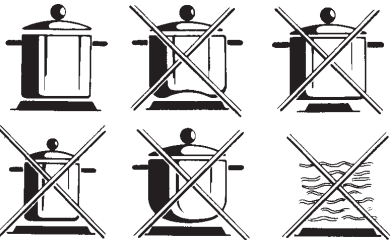
<p>GAS GAZ</p>  	<p>corona rapido semirapido ausiliario</p>	<p>Ø 20-32 Ø 20-26 Ø 14-20 Ø 10-14</p>	<p>PIASTRE ELETTRICHE ELECTRICAL PLATES PLAQUE ELECTRIQUES KOCHPLATTEN</p>  <p>DISINSERITO SWITCHED OFF DEBRANCHE ABGESCHALTET DESCONECTADO UITGESCHAKELD DESLIGADO</p>  	<p>PLACAS ELÉCTRICAS ELEKTRISCHE KOOKPLATEN CHAPAS ELÉCTRICAS</p>
	<p>wok fast semifast auxiliary</p> <p>wok rapide semirapide auxiliaire</p> <p>wok schnell halbschnell hilfbrenner</p> <p>corona rápido semirápido auxiliar</p> <p>wok snel matig snel sudderpit</p> <p>coroa rápido semi-rápido auxiliar</p>	<p>Ø 20-32 Ø 20-26 Ø 14-20 Ø 10-14</p> <p>Ø 20-32 Ø 20-26 Ø 14-20 Ø 10-14</p> <p>Ø 20-32 Ø 20-26 Ø 14-20 Ø 10-14</p> <p>Ø 20-32 Ø 20-26 Ø 14-20 Ø 10-14</p>		

Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1

Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2

D

Kontrolleuchte an der Vorderseite des Ofens oder an der Schalttafel zeigt das Einschalten der Kochplatte an. N.B.: für den Gebrauch der Elektro-Kochplatten empfehlen wir die Verwendung von Töpfen mit geradem Boden mit gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser als die Kochplatte selbst;

- vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunktes oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten;
- lassen Sie die Elektro-Kochplatten nicht ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet;
- Nach dem Kochen drehen Sie den Knopf wieder auf die "AUS"-Position zurück.

E

La luz indicadora encendida en el salpicadero del horno o sobre el panel de mandos indica la activación de la placa. N.B.: - Cuando se utilicen las placas eléctricas se aconseja contenedores de fondo llano con diámetro igual o un poco superior que el de la placa.

- eviten desbordamientos de líquidos; por lo tanto una vez que se haya llegado a la ebullición o a la calefacción del líquido reduzcan la erogación del calor;
- no dejen enchufadas las placas eléctricas vacías o con sartenes o cacerolas vacías;
- al final de la cocción volver a colocar el puño en la posición de cerrado y/o desactivado.

NL

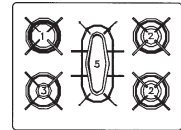
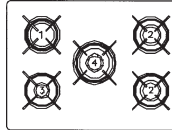
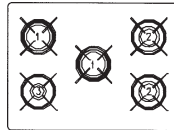
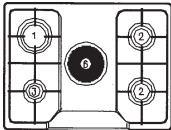
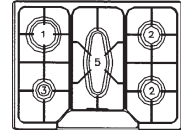
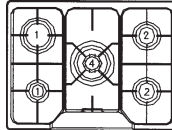
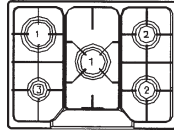
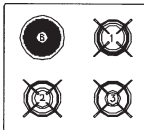
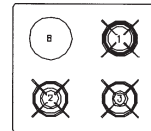
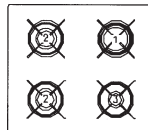
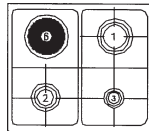
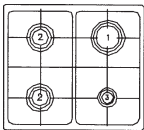
plaat aan. N.B.: - Bij het gebruik van de elektrische platen wordt aangeraden om gebruik te maken van pannen met een platte bodem, waarvan de diameter gelijk is of iets groter dan is aangegeven op de plaat;

- Overkoken van vloeistof vermijden; daarom bij het aan de kook raken of hoe dan ook bij verwarmde vloeistoffen de toevoer van warmte verminderen;
- de elektrische platen niet ingeschakeld laten zonder pan of met een lege pan of braadpan;
- Bij beëindiging van het koken de bedieningsknop naar de gesloten en/of uitgeschakelde positie brengen.

P

indica o acendimento da chapa. N.B.: Quando usar chapas eléctricas, recomenda-se a utilização de recipientes com fundo plano, de um diâmetro igual ou ligeiramente superior ao da chapa.

- evite o transbordar de líquidos; por conseguinte, logo que ferver ou aqueceu líquidos, reduza a distribuição de calor;
- nunca deixe que as chapas eléctricas permaneçam acendidas ou com panelas ou frigideiras vazias.
- quando acabou de cozinhar, apague e/o desligue o forno rodando novamente o punho na devida direcção.



1 Bruciatore rapido
2 Bruciatore semi-rapido
3 Bruciatore ausiliario
4 Bruciatore tripla corona
5 Pesciera
6 Ø145___1000-1500W
(Elettrico)

1 Rapid burner
2 Semi-rapid burner
3 Auxiliary burner
4 Triple flame burner
5 Fish burner
6 Ø145___1000-1500W
(Electric)

1 Brûleur rapide
2 Brûleur semi-rapide
3 Brûleur auxiliaire
4 Brûleur triple couronne
5 Brûleur oblong poissonnière
6 Ø145___1000-1500W
(Electrique)

1 Queimador rápido
2 Queimador semi-rápido
3 Queimador auxiliar
4 Queimador de tripla coroa
5 Queimador para peixe
6 Ø145___1000-1500W
(Eléctrico)

1 Starkbrenner
2 Normalbrenner
3 Garbrenner
4 Dreikreisbrenner
5 Fischbrenner
6 Ø145___1000-1500W
(Elektrisch)

1 Quemador rápido
2 Quemador semirápido
3 Quemador auxiliar
4 Quemador triple corona
5 Fuego ovalado
6 Ø145___1000-1500W
(Eléctrico)

1 Snelbrander
2 Semi-snelbrander
3 Hulpbrander
4 Driepits brander
5 Brander voor vis
6 Ø145___1000-1500W
(Elektrisch)

1 Queimador rápido
2 Queimador semi-rápido
3 Queimador auxiliar
4 Queimador de tripla coroa
5 Queimador para peixe
6 Ø145___1000-1500W
(Eléctrico)

Fig. 2a - Abb. 2a - Afb. 2a

utilizzo piastre elettriche

commutatore	regolatore d'energia	intensità calore	tipi cottura
1	1 - 2	tenue	sciogliere grassi ecc.; riscaldare piccole quantità di liquido
2	3 - 4	dolce	riscaldare medie quantità di liquido - creme salse a lunga cottura
3	5 - 6	lento	scongelerare - riscaldare grandi quantità di liquido - cottura al di sotto della temperatura di ebollizione
4	7 - 8	medio	cottura arrostiti teneri - cottura alla temperatura di ebollizione
5	9 - 10	forte	cottura arrostiti - cottura lessi - cottura carni in padella
6	10 - 11	vivo	portare all'ebollizione grandi quantità di liquido - friggere

use of electrical plates

commutator	energy regulator	heat intensity	cooking methods
1	1 - 2	slight	melting of fats etc.; heat small quantities of liquid
2	3 - 4	mild	heating of medium quantities of liquid; puddings, long-cooking sauces
3	5 - 6	slow	defreezing - heat large quantities of liquid; cooking below boiling temperature
4	7 - 8	medium	tender roasts; cooking at boiling temperature
5	9 - 10	high	roasts - boiled food; pan-frying of meats
6	10 - 11	burning heat	bring large quantities of liquid to boil; fry

utilisation des plaques électriques

commutateur	regulateur d'énergie	intensité chaleur	types de cuisson
1	1 - 2	faible	faire fondre les graisses, etc.; chauffer des petites quantités de liquide
2	3 - 4	douce	chauffer des quantités moyennes de liquide; crèmes, sauces à longue cuisson
3	5 - 6	lente	décongeler - chauffer de grandes quantités de liquide; cuisson au dessous de la température d'ébullition
4	7 - 8	moyenne	cuisson rôtis viande blanche; cuisson à température d'ébullition
5	9 - 10	forte	cuisson rôtis viande rouge - cuisson pour pots-à-feu; cuisson pour viandes dans la poêle
6	10 - 11	vive	porter à ébullition de grandes quantités de liquide; faire frire

Anwendung der Heizkörper

Kommutator	Energie regler	Intensität der Wärme	Kocharten
1	1 - 2	gering	Fett verflüssigen usw. - kleine Mengen Flüssigkeit erwärmen
2	3 - 4	leicht	mittlere Mengen Flüssigkeit erwärmen: Cremes, Soßen - langsames Kochen
3	5 - 6	niedrig	auftauen - große Mengen Flüssigkeit erwärmen - Kochen unter dem Siedepunkt
4	7 - 8	mittel	Kochen von zarten Braten: bei Siedepunkt kochen
5	9 - 10	stark	Kochen von Braten - gekochtem Fleisch; Kochen in der Pfanne
6	10 - 11	ganz stark	große Mengen Flüssigkeit zum Sieden bringen; backen

utilización placas electricas

conmutador	regulador de energía	intensità calor	tipos cocción
1	1 - 2	tenue	derretir grasas ecc.; calentar pequeñas cantidades de líquido
2	3 - 4	dulce	calentar medias cantidades de líquido; cremas salsas de larga cocción
3	5 - 6	lento	descongelar - calentar grandes cantidades de líquido; cocción por debajo de la temperatura de ebullición
4	7 - 8	medio	cocción asados tiernos; cocción a la temperatura de ebullición
5	9 - 10	fuerte	cocción asados - cocción hervidos; cocción carnes en sartén
6	10 - 11	vivo	llevar a la ebullición grandes cantidades de líquido; freir

gebruik elektrische plaat

aan/uit-schakelaar	energie regelaar	warmte intensiteit	kooktypen
1	1 - 2	zwak	smelten vetten enz.; verwarmen kleine hoeveelheid vloeistof
2	3 - 4	zeer laag	verwarmen matige hoeveelheid vloeistof; sauzen met lange kooktijd
3	5 - 6	laag	ontdooien - verwarmen grote hoeveelheid vloeistof; koken beneden de kooktemperatuur
4	7 - 8	medium	licht aanbraden; koken bij de kooktemperatuur
5	9 - 10	hoog	braden - vleeskoken; vlees braden in braadpan
6	10 - 11	zeer hoog	aan de kook brengen van een grote hoeveelheid vloeistof; frituren

utilização das chapas eléctricas

comutador	regulador de energia	intensidade de calor	maneiras de cozinhar
1	1 - 2	ténue	derreter gorduras banhas etc.; aquecer pequenas quantidades de líquidos
2	3 - 4	brando	aquecer quantidades médias de líquido; cremes, molhos cozinhados prolongados
3	5 - 6	lento	descongelação - aquecer grandes quantidades de líquidos cozinhar a uma temperatura que não chegue a ebulição
4	7 - 8	médio	cozinhar assados tenros; cozinhar à temperatura de ebulição
5	9 - 10	forte	Assados - cozidos, carnes cozinhadas na frigideira
6	10 - 11	vivo	ferver grandes quantidade de líquidos; fritar.

Manutenzione

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura. Per una maggiore durata dell'apparecchiatura è indispensabile eseguire periodicamente un'accurata pulizia generale tenendo presente quanto segue:

- le parti in vetro, acciaio e/o smaltate devono essere pulite con prodotti idonei (reperibili in commercio) non abrasivi o corrosivi. Evitare prodotti a base di cloro (varechina, ecc.)
- evitare di lasciare sul piano lavoro sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone, ecc.)
- gli spartifiamma ed i copribruciatori (parti mobili del bruciatore) vanno frequentemente lavati con acqua bollente e detersivo avendo cura di togliere ogni eventuale incrostazione, asciugarli accuratamente, controllare che nessuno dei fori dello spartifiamma risulti otturato anche parzialmente.
- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono leggermente con olio lubrificante quando sono ancora tiepide.
- le griglie inox del piano di lavoro dopo essere state riscaldate assumono una colorazione bluastra che non ne deteriora la qualità. Per riportarle all'aspetto originale usare un prodotto leggermente abrasivo.

N.B.- L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita da personale qualificato al quale è bene rivolgersi in caso di anomalie di funzionamento. Controllare periodicamente lo stato di conservazione

Maintenance

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system. For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- *the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorine-base products (bleach, etc.);*
- *avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.).*
- *the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;*
- *the electrical parts are cleaned with a damp cloth and are lightly greased with lubricating oil when still warm.*
- *the stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.*

N.B.- Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any functioning anomaly.

Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed metal hose. In case of leakage, call im-

Entretien

Avant de toute opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. Pour assurer une longue vie à l'appareil il faut absolument effectuer de temps en temps un nettoyage général soigneux en gardant à l'esprit ce qui suit:

- les parties en vitre, acier et/ou émaillées doivent être nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver dans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Eviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel, etc.)
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du brûleur et les chapeaux (pièces mobiles du brûleur) doivent être fréquemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever toute incrustation, ensuite ils doivent être essuyés soigneusement, en contrôlant que tous les trous soient débouchés.
- les plaques électriques doivent être nettoyées avec un torchon humide et un peu huilées quand elles sont encore tièdes.
- les grilles inox du plan de travail après avoir été chauffées prennent une couleur bleuâtre qui ne détériore pas leur qualité. Pour leur rendre leur aspect original employer un produit un peu abrasif.

N.B.: - Le graissage éventuel des robinets doit être faite par des spécialités, qui doivent être appelés en cas d'anomalie de fonctionnement. Contrôler de

Wartung

Vor jeder Wartungsarbeit das Gerät ausschalten.

Für eine lange Lebensdauer des Geräts muß es unbedingt regelmäßig gründlich gereinigt werden.

Dazu folgendes beachten:

- Die Teile aus Glas, Stahl und/oder Email müssen mit milden, im Handel erhältlichen Mitteln gesäubert werden.

Verwenden Sie auf keinen Fall chlorhaltige Mittel (Bleichmittel, usw.).

- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Speisereste (Essig, Zitronensaft, usw.) auf der Arbeitsfläche;

- Die losen Teile der Brennstellen müssen in warmem Seifenwasser regelmäßig gewaschen und gut abgetrocknet werden. Kontrollieren Sie, daß die Löcher nicht verstopft sind.

- Die Elektrokokchplatten mit einem feuchten Lappen säubern und danach mit einer sehr dünnen Ölschicht schmieren, während sie noch lauwarm sind.

- Die rostfreien Roste aus Stahl bekommen einen bläulichen Beschlag, nachdem sie erhitzt worden sind, aber dies bedeutet keinerlei Beeinträchtigung der Qualität. Um sie wieder auf ihren ursprünglichen Anschein zu bringen, können Sie sie mit einem leichten Scheuermittel reiben.

N.B.: - Das eventuelle Schmieren der Hähne muß immer durch Fachpersonal und nur im Fall von Betriebsstörungen vorgenommen werden.

Der Metallgasschlauch muß auf seinen guten Zustand regelmäßig kontrolliert

Mantenimiento

Antes de cualquier operación desconectar eléctrica mente el aparato.

Para una mayor duración del aparato es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- las partes en vidrio, de acero y/o esmaltadas tienen que ser limpiadas con productos idóneos (que se pueden encontrar a la venta) no abrasivos ni corrosivos. Eviten productos a base de cloro (lejía de algas, ecc.)

- eviten dejar sobre el table-ro de trabajo substancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, ecc.)

- los rompellamas y las tapaderas (partes móviles del quemador) tienen que ser lavados a menudo con agua muy caliente y detergente teniendo el cuidado de quitar toda incrustación, tienen que ser secados cuidadosamente, y hay que controlar que ninguno de los agujeros de los rompellamas esté ob-turado, ni siquiera parcialmente.

- las placas eléctricas se limpian con un estropajo húmedo y se engrasan ligeramente con aceite lubricante cuando estén todavía tibias.

- las rejillas inox de la superficie de cocción después de haber sido calentadas toman una coloración azulada que no daña su calidad. Para que vuelvan a su apariencia original utilicen un producto ligeramente abrasivo.

N.B. - La eventual lubricación de los grifos tiene que ser efectuada por personal cualificado con el

Onderhoud

Voor iedere handeling de apparatuur elektrisch uitschakelen. Voor een lange levensduur van de apparatuur is het onontbeerlijk periodiek een degelijke algemene schoonmaak uit te voeren en daarbij rekening te houden met het volgende:

- de glasdelen, de stalen en/of geglazuurde gedeelten moeten schoongemaakt worden met passende, niet-schurende of -corrosieve producten (commercieel verkrijgbaar).

Vermijd producten op basis van chloor (bleekmiddelen, enz.)

- vermijd zure of alkalische stoffen (azijn, zout, citroensap, enz.) op de plaat achter te laten

- de vlamverdelers en de dekseltjes (verwijderbare delen van de brander) moeten regelmatig gewassen worden met kokend water en zeep, er zorg voor dragend elk eventueel aanbaksel te verwijderen, en goed afgedroogd worden waarbij gecontroleerd moet worden dat geen van gaatjes van de vlamverdelers ook maar gedeeltelijk geblokkeerd is.

- de elektrische kookplaten worden met een vochtige doek schoongemaakt en licht ingeolied een smeero-olie wanneer ze nog lauwwarm zijn.

- de stalen roosters van het werkblad verkleuren blauwachtig nadat ze zijn verwarmd, dit vermindert de kwaliteit niet. Om het originele aspect terug te krijgen gebruikt men een licht schurend produkt.

N.B.: - De eventuele smering van de kranen moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, tot welke het goed is zich te wenden in geval van gebrekkige werking.

Manutenção

Antes de qualquer operação, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Para uma maior duração, é indispensável executar periodicamente uma esmeralda limpeza geral ao aparelho tomando sempre em consideração o que segue:

- as partes em vidro, aço e/ou esmaltadas terão de ser limpas com produtos apropriados (que se encontram no comércio) e que não sejam nem abrasivos nem corrosivos. Evite de usar produtos com base de cloro (substâncias para branquear, etc.);

- evite de deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) sobre a chapa de trabalho;

- os bicos de gás e as pequenas tampas (partes móveis do queimador) têm de ser lavados frequentemente com água fervente e detergente, tomando grande cuidado com possíveis incrustações. Depois, enxugue com cuidado, e controle que nenhum dos buracos estejam completa ou parcialmente obturados;

- as chapas eléctricas deverão ser limpas com um pano húmido e e, seguida, ungidas ligeiramente com óleo lubrificante enquanto estiverem ainda mornas.

N.B. - Toda a possível lubrificação das torneiras, deve-

I

del tubo metallico flessibile di alimentazione gas. In caso di perdite richiedere l'immediato intervento del personale qualificato per la sostituzione.

GB

mediately the qualified technicians for its replacement.

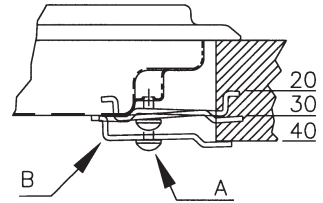
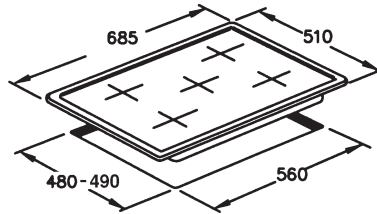
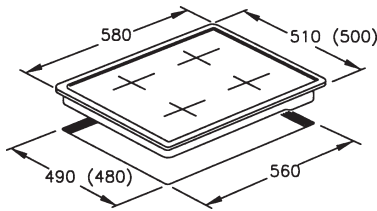
F

temps en temps l'état de conservation du tuyau flexible en metal d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immediatement. Dans tous les cas ne pas oublier de la changer avant la date limite indiquée sur le tube.

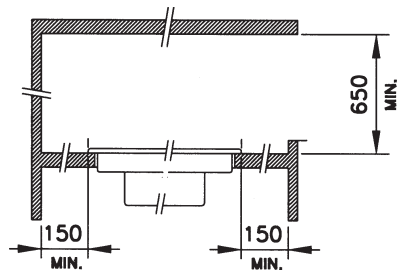
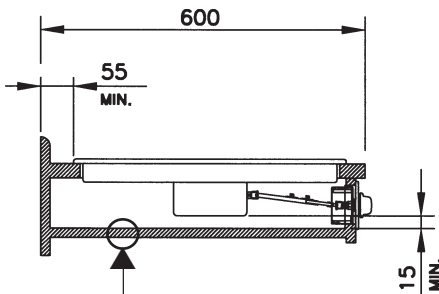
NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE

DO NOT USE STEAM CLEANERS

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR



mm



- SOLO PER VERSIONE CON PANNELLO COMANDI
- ONLY FOR MODEL WITH CONTROL PANEL
- SEULEMENT POUR MODÈLE AVEC PANNEAU DE COMMANDE
- NUR FÜR MODELL MIT SCHALTAFEL
- SÓLO PARA MODELO CON PANEL DE MANDOS
- ALLEEN VOOR MODELL MET COMANDOPANEEL
- SOMENTE PARA MODELO COM PAINEL DE COMANDO

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

D

werden. Im Fall von Lecken den Schlauch durch Fachpersonal sofort ersetzen lassen.

**KEINE HOCHDRUCKREI-
NIGER VERWENDEN**

E

cual se aconseja ponerse en contacto en caso de anomalías de funcionamiento. Controlar periódicamente el estado de conservación del tubo flexible metálico de alimentación gas. En caso de pérdidas solicitar la intervención inmediata del personal cualificado para su sustitución.

**NO UTILIZAR LIMPIA-
DORES A VAPOR**

NL

Controleer periodiek de staat van de buigzame metalen gasleiding. In geval van lekkages is de onmiddellijke tussenkomst van gekwalificeerd personeel vereist ter vervanging.

**GEEM STOOMREINIGERS
GEBRUIKEN**

P

rá ser efectuada por um pessoal qualificado, o qualerá de ser consultado em caso de anomalias no bom funcionamento. Controle periodicamente o estado de conservação do tubo flexível metálico de alimentação gás, chamar imediatamente o pessoal qualificado, para a substituição do tubo.

**NÃO UTILIZAR LIMPADO-
RES A VAPORE**

ATTENZIONE PIANI CRYSTAL

LA VITE 'A' NON DEVE ESSERE STRETTA ECCESSIVAMENTE, MAX UN GIRO DI VITE, DOPO CHE LA STAFFA 'B' SI È CORRETTAMENTE POSIZIONATA COME IN FIGURA. ACCERTARSI CHE LA SUPERFICIE DI APPOGGIO SIA PERFETTAMENTE PIANA. UTILIZZARE L'APPOSITA GUARNIZIONE ESPANSA. IL PIANO CRYSTAL PER SUA NATURA NON DEVE ESSERE SOTTOPOSTO A TENSIONI DOVUTE A IRREGOLARITÀ DEL PIANO DI APPOGGIO.

WARNING: CRYSTAL HOBS

DO NOT TIGHTEN SCREW 'A' EXCESSIVELY, ONE TURN MAX WILL BE SUFFICIENT, AFTER CORRECTLY FITTING SHAFT 'B' INTO PLACE, AS SHOWN IN THE PICTURE. ENSURE THAT THE SUPPORTING SURFACE IS PERFECTLY EVEN. FIT THE APPROPRIATE EXPANDED SEAL. CRYSTAL HOBS MUST NOT BE SUBJECTED TO STRAINS CAUSED BY UNEVEN SUPPORTING SURFACES.

ATTENTION: PLANS CRYSTAL

NE SERREZ PAS EXCESSIVEMENT LA VIS 'A', UN TOUR AU MAXIMUM SUFFIRA, APRÈS AVOIR POSITIONNÉ CORRECTEMENT LA BRIDE 'B', COMME ILLUSTRÉ. ASSUREZ-VOUS QUE LA SURFACE D'APPUI EST PARFAITEMENT PLANE. UTILISEZ LA GARNITURE EXPANSÉE APPROPRIÉE. LE PLAN CRYSTAL NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE SOUMIS À TENSIONS DUES AUX IRRÉGULARITÉS DU PLAN D'APPUI.

WICHTIG: CRYSTAL KOCHSTELLEN!

DIE SCHRAUBE 'A' SOLL NICHT ZU FEST ANGEZOGEN WERDEN, MAX. NOCH UM EINE UMDREHUNG ZIEHEN, NACHDEM DIE HALTERUNG 'B' IHRE RICHTIGE STELLUNG (S. ABBILDUNG) ERREICHT HAT. SICHERSTELLEN, DASS DIE AUFLAGEFLÄCHE VOLLKOMMEN EBENFLÄCHIG IST. DEN DAZU VORGESEHENEN DICHTRING AUS SCHAUMKUNSTSTOFF VERWENDEN. DIE CRYSTAL-KOCHSTELLEN DÜRFEN MIT SPANNUNGEN INFOLGE VON UNREGELMÄSSIGKEITEN IN DER AUFLAGEFLÄCHE NICHT BELASTET WERDEN.

ATENCIÓN PLANOS CRYSTAL

EL TORNILLO 'A' NO DEBE SER APRETADO EXCESIVAMENTE, AL MÁXIMO UNA VUELTA DE TORNILLO DESPUÉS DE QUE EL SOPORTE 'B' SE UBICÓ CORRECTAMENTE COMO SE VE EN LA FIGURA. CONSTATAR QUE LA SUPERFICIE DE APOYO SEA PERFECTAMENTE PLANA. USAR LA APROPRIADA GUARNICIÓN DE ESPUMA. EL PLANO CRYSTAL POR LA SUA NATURALEZA NO DEBE SER SOMETIDO A TENSIONES DEBIDAS A IRREGULARIDADES DEL PLANO DE APOYO.

BELANGRIJK CRYSTAL-KOOKPLATEN!

DE SCHROEF 'A' MOET NIET TE VAST AANGEDRAAID WORDEN, MAXIMAAL NOG EEN HELE DRAAI NADAT DE BEUGEL 'B' IN DE JUISTE STELLING IS GEGAAN (ZIE AFBEELDING). LET EROP DAT DE OPLEGVLAKTE VOLKOMEN EFFEN IS. GEBRUIK DE DAARVOOR BESTEMDE SCHUIMSTOFFPARKING. DE CRYSTAL-KOOKPLATEN VERDRAGEN GEEN SPANNING TENVOLGE VAN ONREGELMATIGHEDEN IN DE OPLEGVLAKTE.

ATENÇÃO PLANOS CRYSTAL

O PARAFUSO 'A' NÃO DEVE SER APERTADO EXCESSIVAMENTE, NO MÁX. UMA VOLTA DE PARAFUSO DEPOIS QUE O SUPORTE 'B' SE POSICIONOU CORRECTAMENTE, COMO NA FIGURA. CERTIFICAR-SE QUE A SUPERFÍCIE DE APOIO SEJA PERFEITAMENTE PLANA. UTILIZAR A APROPRIADA GUARNIÇÃO DE ESPUMA. O PLANO CRYSTAL PELA SUA NATUREZA NÃO DEVE SER SUBMETIDO A TENSÕES DEVIDAS A IRREGULARIDADE DO PLANO DE APOIO.

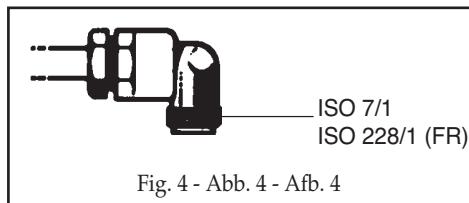


Fig. 4 - Abb. 4 - Afb. 4

I

Istruzioni per l'installatore

Installazione

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Si raccomanda che sia installato in locali sufficientemente areati secondo le disposizioni di legge vigenti. La quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2.0 m³/h per ogni kW di potenza installato. Vedi tabella potenze bruciatori.

Posizionamento

(Fig. 3). L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nell'apposita figura. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo.

Collegamento gas

(Fig. 4) Collegare l'apparecchiatura alla bombola o all'impianto secondo le prescrizioni delle norme in vigore accertandosi preventivamente che l'apparecchiatura sia predisposta al tipo di gas disponibile. In caso contrario vedi: "Adattamento a diverso tipo di gas". Verificare inoltre che la pressione di alimentazione rientri nei valori riportati nella tabella: "Caratteristiche utilizzatori".

Allacciamento metallico rigido/semirigido

Eseguire l'allacciamento con raccordi e tubi metallici (anche flessibili) in modo da non provocare

GB

Instructions for the installer

Installation

This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m³/h for each kW of installed power. See table of burner power.

Positioning

(Fig. 3). The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Apply the seal provided over the whole of the area perimeter.

Gas connection

(Fig. 4) Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Otherwise, see "Adaptation to various types of gas". Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "User characteristics".

Rigid/semi rigid metal connection

Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress

F

Modalités d'installation

Installation

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau puissances brûleurs.

Positionnement

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 3. Mettre le joint sur tout le périmètre de la table.

Connexion gaz

(Fig. 4) Effectuer la connexion de l'appareil à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions des normes en vigueur s'assurant à l'avance que l'appareil est réglé pour le type de gaz disponible. En cas contraire voir: "Adaptation à un type de gaz différent". Vérifier aussi que la pression d'alimentation correspond aux valeurs du tableau: "Caractéristiques utilisateurs".

Branchement métrique rigide/semirigide

Effectuer le branchement avec des raccords à conduits métalliques (même flexibles) de façon à ne pas

Anleitungen für den Installateur

• Die geltenden Einbauvorschriften der Richtlinie G1 (ÖGW-TR-Gas) und G2 (ÖGW-TR-Flüssiggas) sind einzuhalten. Weiters ist die jeweils örtliche Bauordnung zu beachten.

Installation

Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgase nicht angeschlossen. Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen.

Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter 2,0 m³/h pro installierte kW-Leistungseinheit liegen. Siehe Heizleistungstabelle.

Aufstellung

(Abb. 3) Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsfläche vorgesehen, wie aus der Abbildung ersichtlich wird. Die gesamte Außenlinie der Fläche mit dem mitgelieferten Abdichtungsmittel versiegeln.

Gasanschluß

(s. Abb. 4) Das Gerät an die Gasflasche oder an das Gasversorgungsnetz nach den geltenden Vorschriften anschließen und dabei sicherstellen, daß das Gerät auf den vorhandenen Gastyp eingestellt ist (wenn es nicht der Fall sein sollte, wird auf das Kapitel "Anpassung an einen anderen Gastyp" verwiesen). Man sollte außerdem kontrollieren, daß der Förderdruck den in Tab. "Technische Daten" angegebenen Werten entspricht.

Anschluß mit Metallanschlußstutzen und -röhren, fest/halbfest

Den Anschluß mit Anschlußstutzen und (ev. flexiblen)

Instrucciones para el instalador

Instalación

Este aparato no tiene un dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se aconseja instalarlo en locales suficientemente aireados según las disposiciones de ley vigentes. La cantidad de aire necesaria a la combustión no tiene que ser menos que 2,0 m³/h por cada kW de potencia instalado. Véase tabla potencias quemadores.

Colocación

(Fig. 3). El aparato está preparado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustrado en la relativa figura. Preparar sobre todo el perímetro de la superficie la masilla impermeable en dotación.

Conexión gas

(Fig. 4) Conectar el aparato a la bombona o a la instalación según las prescripciones de las normas vigentes comprobando antes que el aparato esté preparado para el tipo de gas disponible. En caso contrario véase: "Adaptación a un distinto tipo de gas". Además comprobar que la presión de alimentación esté dentro de los valores citados en la tabla "Características utilizadores".

Conexión metálica rígida/semirígida

Efectuar la conexión con racores y tubos metálicos (también flexibles), de manera que no se provoquen

Instructies voor de installateur

Installatie

Dit apparaat is niet voorzien van een afvoermogelijkheid voor de verbrandingsproducten. Het wordt aanbevolen het apparaat te installeren in een voldoende geventileerde ruimte volgens de geldende wettelijke voorzieningen. De voor de verbranding benodigde hoeveelheid lucht mag niet minder zijn dan 2,0 m³/h per kW geïnstalleerd vermogen. Zie de tabel vermogen branders.

Plaatsing

(Afb. 3). Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geïllustreerd in de betreffende figuur. Dicht de ruimte tussen het keukenblad en de plaat rondom af met de bijgeleverde kit.

Gasaansluiting

(Afb. 4) Sluit de apparatuur aan op de gasfles of de gasleiding volgens de van kracht zijnde voorschriften, zich er vantevoren van overtuigend dat de apparatuur geschikt is voor het beschikbare type gas. Is dit niet het geval zie dan: "Aanpassing aan een ander type gas". Ga bovendien na of de toevoerdruk valt binnen de waarden, vermeld in de tabel: "Verbruikers karakteristieken".

Stijvel/halfstijve metalen aansluiting

Voor de aansluiting uit met metalen verbindingstukken en leidingen (eventueel flexibel), zodanig dat er geen

Instruções para o instalador

Instalação

Este aparelho não possui um dispositivo de descarga do produto da combustão. Recomenda-se por conseguinte, que venha instalado em lugares suficientemente arejados segundo as disposições das leis em vigor. A quantidade necessária de ar para a combustão, não deverá ser inferior a 2,0 m³/h por cada kW de força instalada. Veja a tabela relativa à força dos queimadores.

Posicionamento

(Fig. 3). O aparelho foi fabricado para poder ser montado num plano de trabalho como ilustrado na figura correspondente. É necessário vedar todo o perímetro do plano de trabalho com o vedador fornecido com o dito aparelho.

Ligação do gás

(Fig. 4) Ligue o aparelho ao balão do gás ou à instalação segundo as disposições das normas em vigor, assegurando de antemão que o aparelho esteja conforme ao tipo de gás que utilizar. Em caso contrário, veja a "Adaptação a diversos tipos de gás". Verifique igualmente que a pressão de alimentação seja conforme aos valores descritos sobre a tabela "Características das partes a utilizar".

Ligação metálica rígida/semi-rígida

Efectuar a ligação com a junção e os tubos metálicos (mesmo se são flexíveis), de modo a não provocar

sollecitazioni agli organi interni all'apparecchio.
N.B. - Ad installazione ultimata controllare, con una soluzione saponosa, la perfetta tenuta di tutto il sistema di collegamento.

Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro: $T\Delta$ 140 °C. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.

Per il collegamento diretto alla rete è necessario interporre un interruttore omnipolare dimensionato per il carico di targa che assicuri la sconnesione della rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto). La presa o l'interruttore omnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

the inner parts of the appliance.

N.B. - when the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.

Electrical connection

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- *the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;*
- *that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.*

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well: $T\Delta$ 140 °C, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wire must not be interrupted). The plug or omni-polar switch must be easily reached on the installed equipment.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

provoquer de contraintes aux organes internes à l'appareil.

N.B.: - Quand l'installation est terminée, contrôler, avec une solution savonneuse, la parfaite étanchéité de tout le système de branchement.

Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- la tension de l'installation électrique correspond au voltage indiqué sur la plaque signalétique et appliquée au fond du plan;
- l'installation a une connexion de terre efficace suivant les normes et les dispositions de loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, ne utiliser que des câbles et des prises, selon les données indiquées sur la plaque signalétique et à la température de travail: $T\Delta$ 140 °C. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle de l'ambiance.

Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire d'une puissance adaptée aux données figurant sur la plaque pour déconnecter l'appareil en cas de besoin; conformément aux règles d'installation, la distance d'ouverture des contacts doit permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de la catégorie III (le câble jaune et vert de mis à la terre ne doit pas être interrompu). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque.

D

Röhren aus Metall so ausführen, daß die inneren Teile des Geräts nicht belastet werden. Hinweis: Bei vollendeter Installation muß die gesamte Anschlussleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige Dichtigkeit überprüft werden.

Elektroanschluss

Bevor der Elektroanschluss hergestellt wird, versichern Sie sich:

- ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kenndatenschildes an der Unterseite der Kochfläche entsprechen;
- ob die Anlage selbst nach den gesetzlichen Vorschriften geerdet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.

Falls das Gerät kein Kabel und/oder keinen Stecker besitzt, verwenden Sie den Kenndaten und der Betriebstemperatur: T_A 140 °C, entsprechendes Material. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

Für den direkten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installationsnormen die vollständige Abschaltung bei Überspannung Kategorie III ermöglicht (das gelb/grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

E

solicitaciones a los órganos interiores del aparato. N.B. - Una vez efectuada la instalación controlen, con una solución jabonosa, la perfecta estanqueidad de todo el sistema de conexión.

Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan un dato indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo: T_A 140 °C. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50 °C a la temperatura ambiente.

Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

NL

spanning komt te staan op de interne delen van de apparatuur. N.B.: - Na beëindigen van de installatie de gasdichtheid van alle verbindingen controleren met een zeepoplossing.

Elektrische aansluiting

Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat:

- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registratiplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijke voorschriften en de voorschriften. Het aarden is verplicht volgens de wet.

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werkt temperatuur: T_A 140 °C, zoals aangegeven op de registratiplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur.

Voor de rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet er een omnipolair schakelaar worden aangebracht, die is gedimensioneerd voor de belasting op het plaatje en die de loskoppeling van het elektriciteitsnet verzekert, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstig de installatieregels (de geel/groene aardkabel mag niet worden onderbroken). De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

P

uma pressão sobre os órgãos internos do aparelho. N.B. - Quando a instalação tiver sido efectuada controlo a perfeita vedação de todo o sistema de ligação, usando uma solução de sabão.

Conexão eléctrica

Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento: T_A 140 °C. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.

Para efectuar a ligação directa à rede é necessário instalar um interruptor omnipolar dimensionado para a carga nominal que, garante a desconexão da rede e, com uma distância de abertura dos contactos que consinta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido). A tomada ou o interruptor omipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

Collegamento meccanico

(Fig. 5) Collegare gli snodi cardanici ai rispettivi raccordi manopola stringendo a fondo la vite del morsetto.

Nei modelli con sicurezza termoelettrica (termocoppia) (Fig. 5A):

- dopo aver bloccato il piano (Fig. 3)
- dopo l'operazione sopra descritta (Fig. 5)
- dopo aver inserito in sede il forno e/o il pannello comandi

smontare il piano di lavoro agendo sulle viti fissaggio bruciatori (2 per bruciatore) per accedere al contenitore dove attraverso una apposita apertura possono essere bloccati a fondo i cardani. Questa operazione rende solidali le due parti del cardano permettendo l'azione di spinta sulla manopola durante l'accensione. Rimontare il piano di lavoro.

Adattamento a diverso tipo di gas

(Fig. 6-7) Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, si deve procedere:

- alla sostituzione degli iniettori (Fig.6) con i corrispondenti al tipo di gas da utilizzare (vedi tabella "Caratteristiche utilizzatori").
- per la regolazione del minimo agire con opportuno cacciavite sulla vite posta sul rubinetto (Fig. 7) dopo averlo ruotato in posizione di minimo. Per

Mechanical connection

(Fig. 5) Connect the Cardan joints to the corresponding knob attachments by fully tightening the screw into the clamp.

For models equipped with a thermoelectric resistance (thermocouple) (Fig. 5A):

- after securing the cooking plate (Fig. 3)
- after carrying out the operation described above (Fig. 5)
- after pushing the oven and/or the control panel into place

take the cooking plate off its position by unscrewing the screws fixing the burners (2 for each burner) in order to gain access to the case from which, through a special opening, the cardans can be blocked. The operation causes the two parts of the cardan to be fixed together thus enabling pressing of the knob during lighting of the burner. Re-assemble the working plate.

Adaptation to various types of gas

(Fig. 6-7) Should the appliance be pre-set for a different type of gas than that available, proceed as follows:

- replace the injectors (Fig.6) with the corresponding type of gas to be used (see table "Uses characteristics").
- to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 7) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane/propane) screw tight.

A - for valved taps

Connexion mécanique

(Fig. 5) Effectuer la connexion des joints de cardan aux raccords de bouton correspondants en tournant la vis à fond dans la borne.

Dans les modèles doués de sûreté thermoélectrique (thermocouple) (Fig. 5A):

- après le blocage de l'appareil (Fig. 3)
- après l'accomplissement de l'opération décrite ci-dessus (Fig. 5)
- après le positionnement du four et/ou du panneau commandes

démontez le plan de travail dévissant les vis de fixation brûleurs (2 pour chaque brûleurs) de façon à gagner accès au conteneur dans lequel, au moyen d'une ouverture appropriée, il est possible de bloquer complètement les cardans. Cette opération unit les deux parties du cardan et permet la poussée sur la manette pendant l'allumage. Montez le plan de travail à nouveau.

Adaptation à un différent type de gaz

(Fig.-6-7) Si l'appareil prévoit un type de gaz différent de celui d'alimentation disponible, on doit procéder:

- à la substitution des injecteurs (Fig.6) avec ceux correspondants au type de gaz qu'il faut utiliser (voir tableau "Caractéristiques utilisateurs").
- pour le réglage au minimum, tournez à l'aide d'un tournevis approprié la vis qui se trouve sur le robinet (Fig. 7) après avoir

D

Mechanischer Anschluß

(s. Abb. 5) Die Kardangelenke an die entsprechenden Verbindungsstücke der Drehknöpfe anschließen. Dafür die Schraube an der Klemme fest anziehen. Bei den Ausführungen mit thermoelektrischer Sicherung (Thermoelement) (Abb. 5A):

- nach Befestigung des Kochfeldes (s. Abb. 3)
- nach der oben beschriebenen Operation (s. Abb. 5)
- nach dem Einsetzen des Ofens bzw. der Schalttafel

die Anrichte ausbauen. Dafür die Schrauben zur Befestigung der Brenner (je 2 pro Brenner) herausdrehen. Dadurch hat man Zugang zum Behälter, wo durch eine entsprechende Öffnung die Kardangelenke fest angezogen werden können. Durch diese Operation schließen sich die beiden Kardanteile miteinander fest an, womit das Drücken und Drehen des Knopfes während der Anzündung möglich wird. Die Anrichte wieder einbauen.

Anpassung an einen anderen Gastyp

(s. Abb. 6-7) Wenn das Gerät für einen anderen Gastyp als der vorhandene ausgelegt ist, ist folgende Vorgehensweise durchzuführen:

- die Düsen (s. Abb. 6) mit den für den vorhandenen Gastyp bestimmten Düsen (siehe Tab. "Technische Daten") ersetzen;
- bei der Einstellung des Mindestwertes, den Hahnhebel auf das Minimum drehen und die Einstellschraube am Hahn mit entsprechendem Schraubenzieher drehen (s. Abb. 7). Bei Betrieb mit Flüssiggas

E

Conexión mecánica

(Fig. 5) Conectar las articulaciones de Cardán a los relativos racores de puño apretando a fondo el tornillo en la grampa.

En los modelos con seguridad termoeléctrica (termpar) (Fig. 5A):

- después de haber bloqueado el plano (Fig. 3)
- después de la operación arriba descrita (Fig. 5)
- después de haber colocado en su lugar el horno y /o el cuadro de mandos.

Desarmar el plano de trabajo utilizando los tornillos de fijación de los quemadores (2 por cada quemador) para acceder al contenedor, donde a través de una abertura a tal propósito pueden ser bloqueados a fondo los cardanes. Esta operación aproxima las dos partes del cardán permitiendo la acción de empuje sobre la perrilla durante el encendido. Armar de nuevo el plano de trabajo.

Adaptación a un tipo diferente de gas

(Fig. 6-7) Si el aparato estuviera preparado para un tipo de gas diferente del de la alimentación disponible, hay que efectuar:

- la sustitución de los inyectores (Fig.6) con los correspondientes al tipo de gas a utilizar (véase tabla "Características utilizadores").
- para la regulación del mínimo, usar un destornillador apropiado en el tornillo puesto sobre la llave (Fig. 7) después de averlo girado en la posición de mínimo.

NL

Mechanische verbinding

(Afb. 5) Verbind de koppelingen met de respectievelijke draaiknopverbindingen door onderaan de schroef in de klem te vast te zetten.

Bij de modellen met thermoelektrische zekering (thermoelement) (Afb. 5A):

- na bevestiging van het kooktoestel (z. afb. 3)
- na de boven beschreven operatie (z. afb. 5)
- na het inbouwen van de oven en/of het bedieningspaneel het aanrechtblad demonteren. Daarvoor de schroeven ter bevestiging van de branders (2 schroeven per brander) losdraaien. Nu heeft men toegang tot de houder, waar door een opening de cardankoppelingen vastgemaakt kunnen worden. Zo doende sluiten zich beide cardankoppelingen met elkaar vast aan, waardoor het indrukken en draaien van de knop bij het aansteken mogelijk wordt. Het aanrechtblad terug inbouwen.

Aanpassing aan een ander type gas

(Afb. 6-7) Als blijkt dat de apparatuur uitgevoerd is voor een ander type gas dan ter plaatse beschikbaar, dient men:

- de injectoren (Afb.6) te vervangen door degene die corresponderen met het te gebruiken gas (zie de tabel "Karakteristieken verbruikers").
- teneinde het minimum in te stellen draait men met een schroevendraaier de schroef aan de kraan (z. afb. 7), nadat deze op het minimum gedraaid werd. Bij toestellen die op vloeibaar gas (butaan/propan) werken moet

P

Conexão mecânica

(Fig. 5) Ligar as articulações de Cardan às respectivas ligações do punho, apertando até ao fim o parafuso no parafuso de aperto.

Nos modelos com segurança termoeléctrica (termo par) (Fig. 5A):

- depois de ter bloqueado o plano (Fig. 3)
- depois da operação acima descrita (Fig. 5)
- depois de ter inserido o forno na sede e/ou o quadro de comandos desmontar o plano de trabalho actuando nos parafusos de fixagem dos queimadores (2 por queimador) para entrar no contentor onde através de uma abertura apropriada podem ser bloqueadas a fundo as articulações. Esta operação torna solidárias as duas partes da articulação permitindo a acção de apoio no manipulador durante o acendimento. Tornar a montar o plano de trabalho.

Adaptação a diversos tipos de gás

(Fig. 6-7) No caso que o aparelho esteja predisposto para um tipo de gás diferente do gás de alimentação que utilizar, deverá proceder da seguinte forma:

- substitua os bicos (Fig.6) com outros próprios ao tipo de gás que utilizar (veja a tabela relativa às "Características das peças a utilizar";
- para a regulação do mínimo agir com uma oportuna chave de parafuso sobre o parafuso colocado na torneira (Fig. 7) depois de o ter rodado à posição mínimo. Para

I

GPL (butano/propano) avvitare a fondo.
 A - per rubinetti valvolati (termocoppia)
 B - per rubinetti normali.

GB

(thermocouple)
 B - for common taps.

F

placé le robinet sur la position du minimum.
 Pour GPL (butane/propane) serrez à fond.
 A - pour robinets à soupape
 B - pour robinets normaux.

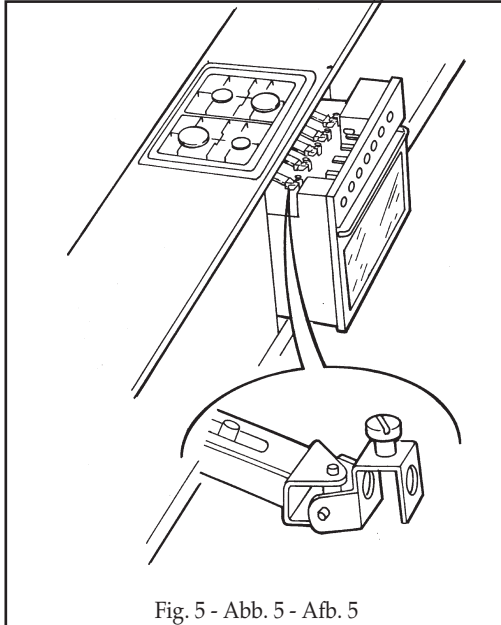


Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

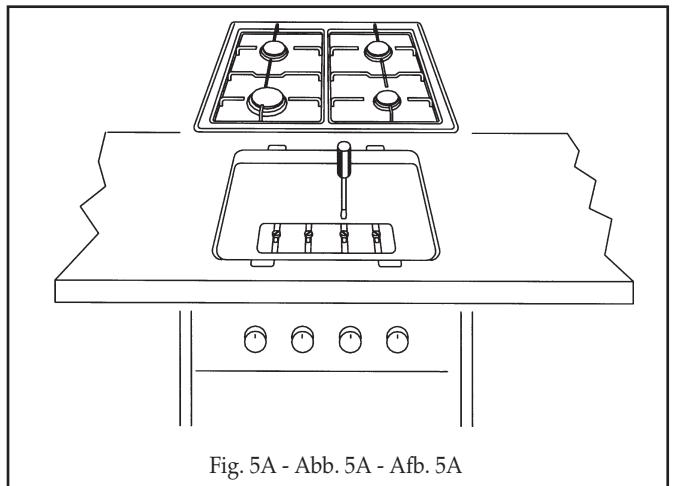


Fig. 5A - Abb. 5A - Afb. 5A

D

(Butan- /Propangas)
Einstellschraube fest
anziehen.

A - für Hähne mit Ventil
(Thermoelement)
B - für herkömmliche
Hähne

E

Para GPL (Butano/
propano) atornillar a
fondo.

A - para llaves
valvuladas (termopar)
B - para llaves normales.

NL

men de stelschroef vast
aandraaien.

A - voor kranen met ventiel
(thermo-element)
B - voor normale kranen

P

GPL (butano/
propano) ataraxar a
fundo.

A - para torneiras com
válvulas (termo par)
B - para torneiras
normais

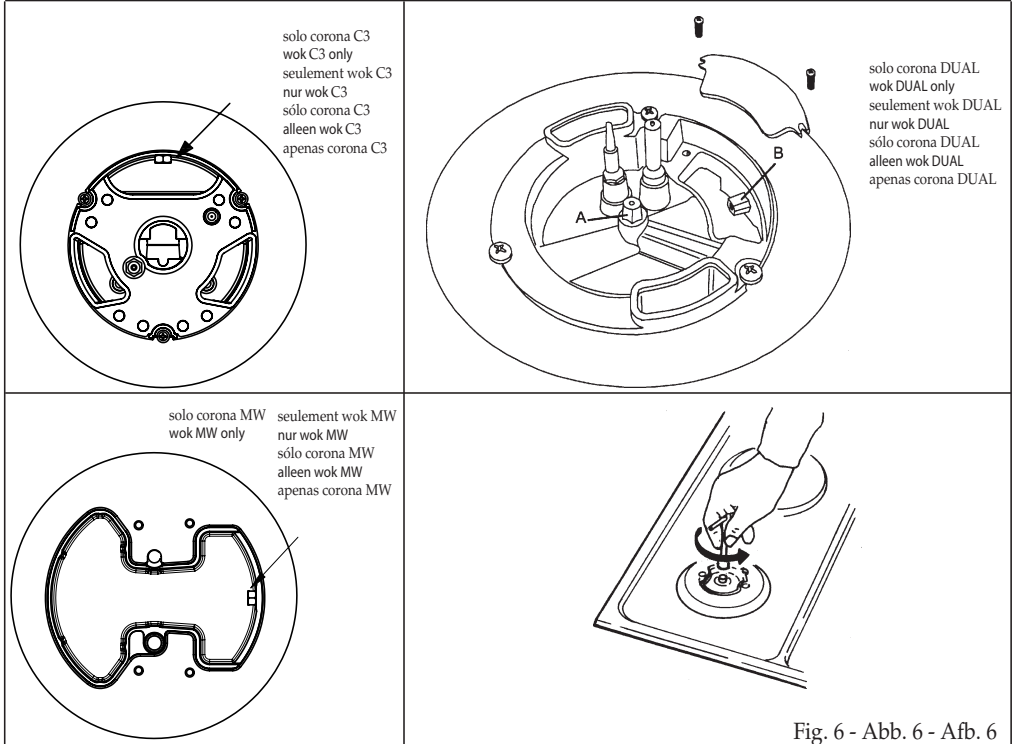


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

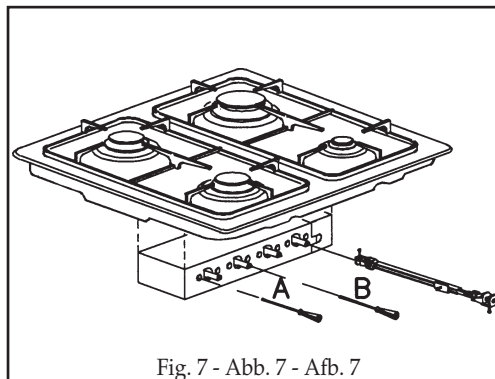


Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7

CARATTERISTICHE UTILIZZATORI - USER CHARACTERISTICS CARACTERISTICAS UTILIZADORES - CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR

BRUCIATORI GAS - GAS BURNERS - QUEMADORES DE GAS - QUEIMADORES DE GAS

ALIMENTAZIONE FEED ALIMENTACION ALIMENTAÇÃO		BRUCIATORE BURNER QUEMADOR QUEIMADOR	Ø INIETTORI Ø INJECTORS Ø INYECTORES Ø BICOS	PORTATA TERMICA THERMAL CAPACITY CAPACIDADE TÉRMICA CAPACIDADE TÉRMICA	CONSUMO CONSUMPTION CONSUMO CONSUMO
TIPO TYPE TIPO TIPO	PRESSIONE mbar PRESSURE mbar PRESION mbar PRESSÃO mbar		1/100 mm	NOMINALE NOMINAL NOMINAL NOMINAL	
NORM.				W	
gas naturale natural gas gas natural gás natural	G20 20	rapido/fast/rápido/rápido semirapido/semifast/semirápido/semi-rápido ausiliario/auxiliary/auxiliar/auxiliar corona/wok/corona- DUAL corona/wok/corona- DUAL corona/ wok/ coroa 3 corona/ wok/ coroa 3 corona/wok/coroa MW corona/wok/coroa 4 peciera/fish/pecera/peixera/fisch	129 101 77 63A-121B 63A-140B 141 150 140 141 118	3000 1750 1000 3500 4250 3500 4000 3500 3500 2700	286 167 95 333 405 381 333 333 257
gas liquido liquefied gas gas licuefacto gás liquefeito	G30/G31 28-30/37	rapido/fast/rápido/rápido semirapido/semifast/semirápido/semi-rápido ausiliario/auxiliary/auxiliar/auxiliar corona/wok/corona- DUAL corona/wok/corona- DUAL corona/ wok/ coroa 3 corona/ wok/ coroa 3 corona/wok/coroa MW corona/wok/coroa 4 peciera/fish/peisson	87 66 50 37A-90B 37A-97B 94 102 93 96 85	3000 1750 1000 3500 4250 3500 4000 3500 3500 2700	218 127 73 254 309 254 291 254 254 196
IT ES PT	G110 G110 G140	rapido/rápido/rápido semirapido/semirápido/semi-rápido ausiliario/auxiliar/auxiliar corona/wok/corona- DUAL corona/ wok/ coroa 3 corona/ wok/ coroa 3 corona/wok/coroa MW corona/wok/coroa 4 peciera/fish/pecera/peixera	320/340 192/210 150/160 150A-350B/175A-360B 350 350 310/350 360/360 255/265	3000 1750 1000 3500/3300 3500 4000 3500 3500 2700	680/711 397/415 227/237 794/783 794/830 907/949 794/830 794/830 612/640
	gas città / gas ciudad gás ciudade				1/h

TECHNISCHE DATEN

GASBRENNSTELLEN

SPEISUNG		BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE 1/100 mm	WÄRMEBELASTUNG NOMINAL W	VERBRAUCH
TYP	DRUCK mbar NORMAL				
Naturgas	G20 20	schnell	129	3000	286
		halbschnell	101	1750	167
		hilfsbrenner	77	1000	95
		wok - DUAL	63A-121B	3500	333
		wok - DUAL	63A-140B	4250	405
		wok 3	141	3500	333
		wok 3	150	4000	381
		wok MW	140	3500	333
		wok 4	141	3500	333
fischpfanne	118	2700	257		
Naturgas	G25 20	schnell	138	3000	333
		halbschnell	107	1750	194
		hilfsbrenner	85	1000	111
		wok - DUAL	71A-133B	3500	388
		wok - DUAL	71A-148B	4250	472
		wok 3	150	3500	388
		wok 3	160	4000	443
		wok MW	149	3500	388
		wok 4	152	3500	388
fischpfanne	135	2700	299		
Flüssiggas	G30/G31 50	schnell	79	3000/2700	218/193
		halbschnell	58	1750/1575	127/112
		hilfsbrenner	46	1000/900	73/64
		wok - DUAL	37A-76B	3500/3150	254/225
		wok - DUAL	37A-83B	4250/3825	309/274
		wok 3	83	3500	255/250
		wok 3	92	4000	291/286
		wok MW	85	3500	255/250
		wok 4	85	3500/3150	254/225
fischpfanne	75	2700	196/193		

CARACTERISTIQUES UTILISATEURS - KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS TECHNISCHE DATEN

BRULEURS A GAZ - GASBRANDERS - GASBRENNSTELLEN					
ALIMENTATION GASTOEVER SPEISUNG		BRULEUR BRANDER BRENNERTYP	Ø INJECTEURS Ø INJECTOREN Ø DÜSENELEMENTE	DEBIT THERMIQUE THERMISCH VERMOGEN WÄRMEBELASTUNG	CONSOMMATION VERBRUIK VERBRAUCH
TYPE TYPE TYP	PRESSION mbar DRUK mbar DRUCKmbar NORM.		1/100 mm	NOMINAL NOMINAAL NOMINAL W	
Gaz naturel Aardgas Naturgas	G20 20	rapide /snel/ schnell	129	3000	286 167 95 333 405 333 381 333 333 257
		sémirapide /matig snel/ halbschnell	101	1750	
		auxiliaire /sudderpit/ hilfsbrenner	77	1000	
		wok - DUAL	63A-121B	3500	
		wok - DUAL	63A-140B	4250	
		wok 3	141	3500	
		wok 3	150	4000	
		wok MW	140	3500	
		wok 4	141	3500	
		poisson /vis/ fischpfanne	118	2700	
Gaz naturel Aardgas Naturgas	G25 25	rapide /snel/ schnell	132	3000	332 194 111 388 472 388 443 388 388 299
		sémirapide /matig snel/ halbschnell	102	1750	
		auxiliaire /sudderpit/ hilfsbrenner	80	1000	
		wok - DUAL	65A-126B	3500	
		wok - DUAL	65A-141B	4250	
		wok 3	141	3500	
		wok 3	151	4000	
		wok MW	141	3500	
		wok 4	145	3500	
		poisson /vis/ fischpfanne	129	2700	
Gaz liquéfié Vloeibaar gas Flüssiggas	G30/G31 28-30/37	rapide /snel/ schnell	87	3000	218 127 73 254 309 254 291 254 254 196
		sémirapide /matig snel/ halbschnell	66	1750	
		auxiliaire /sudderpit /hilfsbrenner	50	1000	
		wok - DUAL	37A-90B	3500	
		wok - DUAL	37A-97B	4250	
		wok 3	94	3500	
		wok 3	102	4000	
		wok MW	93	3500	
		wok 4	96	3500	
		poisson /vis/ fischpfanne	85	2700	

KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS

GASBRANDERS						
GASTOEVER			BRANDER	Ø INJECTOREN	THERMISCH VERMOGEN	VERBRUIK
TYPE	DRUK mbar				NOMINAAL	
	NORM.		1/100 mm		W	
Aardgas	G25	25	snel	132	3000	332
			matig snel	102	1750	194
			sudderpit	80	1000	111
			wok - DUAL	65A-126B	3500	388
			wok - DUAL	65A-141B	4250	472
			wok 3	141	3500	388
			wok 3	151	4000	443
			wok MW	149	3500	388
			wok 4	145	3500	388
			vis	129	2700	299
Vloeibaar gas	G30/G31	30	snel	87	3000/2700	218/193
			matig snel	66	1750/1575	127/112
			sudderpit	50	1000/900	73/64
			wok - DUAL	37A-90B	3500/3150	254/225
			wok - DUAL	37A-97B	4250/3825	309/274
			wok 3	100	3500	255/250
			wok 3	108	4000	291/286
			wok MW	100	3500	255/250
			wok 4	96	3500/3150	254/225
			vis	90	2700	196/193

PIASTRA ELETTRICA - ELECTRIC PLATE - PLAQUES ELECTRIQUES - ELEKTROKOCHESTELLEN - PLACA ELÉCTRICA - ELEKTRISCHE KOOKPLAAT - CHAPA ELÉCTRICA

ALIMENTAZIONE	TIPO	W	REGOLAZIONE
FEED	TYPE	W	ADJUSTMENT
ALIMENTATION	TYPE	W	REGLAGE
SPEISUNG	TYPE	W	REGELUNG
ALIMENTACION	TIPO	W	REGULACION
VOEDING	TYPE	W	REGELING
ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO
~ 230 V	normale - normal normal - normal normal - normaal normal Ø145	1000	commutatore (0+6) - commutator (0+6) commutateur (0+6) - Kommutator (0+6) - conmutador (0+6) - aan/uit schakelaar (0+6) - comutador (0+6) regolatore d'energia (0+11) - energy regulator (0+11) - régulateur d'énergie (0+11) - Energieregler (0+11) - regulador d'energia (0+11) - energie regelaar (0+11) - regulador d'energia (0+11)
	rapida - fast rapide - schnell rápida - snel rápida Ø145	1500	commutatore (0+6) - commutator (0+6) commutateur (0+6) - Kommutator (0+6) - conmutador (0+6) - aan/uit schakelaar (0+6) comutador (0+6) regolatore d'energia (0+11) - energy regulator (0+11) - régulateur d'énergie (0+11) - Energieregler (0+11) - regulador d'energia (0+11) - energie regelaar (0+11) - regulador d'energia (0+11)

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toutes responsabilités pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

El constructor declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El constructor se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.

De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan copie - of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen produkten wijzigingen aan te brengen die hij voor noodzakelijk of nuttig houdt zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor benadeeld worden.

O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexactidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.
